



Château La Lagune

3e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Lagune

3e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 92/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.